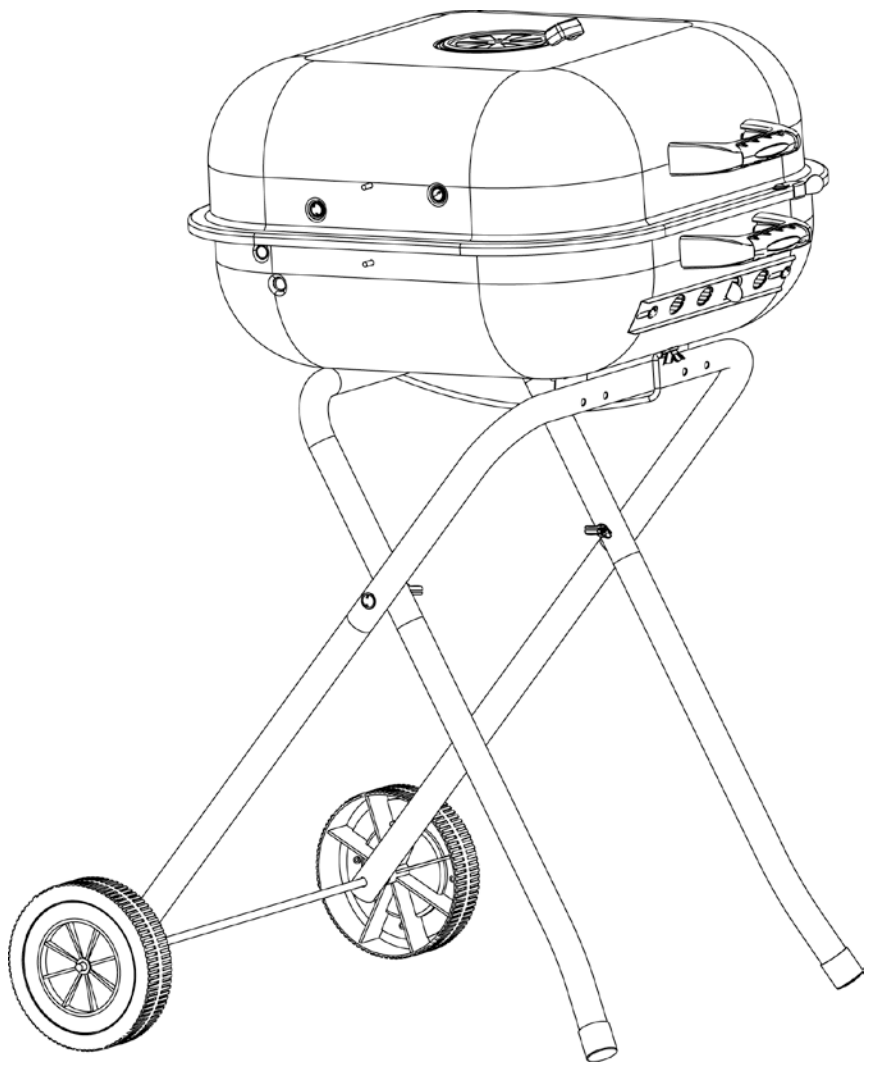
Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. CBC830LC/0316158



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.**

Table of Contents

Important Safeguards . . . . . Page 2
Exploded View & Hardware 3
Assembly Instructions 4
Operating Instructions 7
- First Use 7
- Cooking 7
- Flare-Ups 7
- Tips 7

Cleaning and Care 7
Product Registration 8
Limited Warranty 8

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

Made from 70% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar Cane Pulp By-product)

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2010 Blue Rhino Global Sourcing, Inc. All Rights Reserved
Grill Boss™ is a Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, Inc. All Rights Reserved.
Blue Rhino® is a Registered Trademark of Ferrellgas, L.P. All Rights Reserved.

⚠ **DANGER: Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

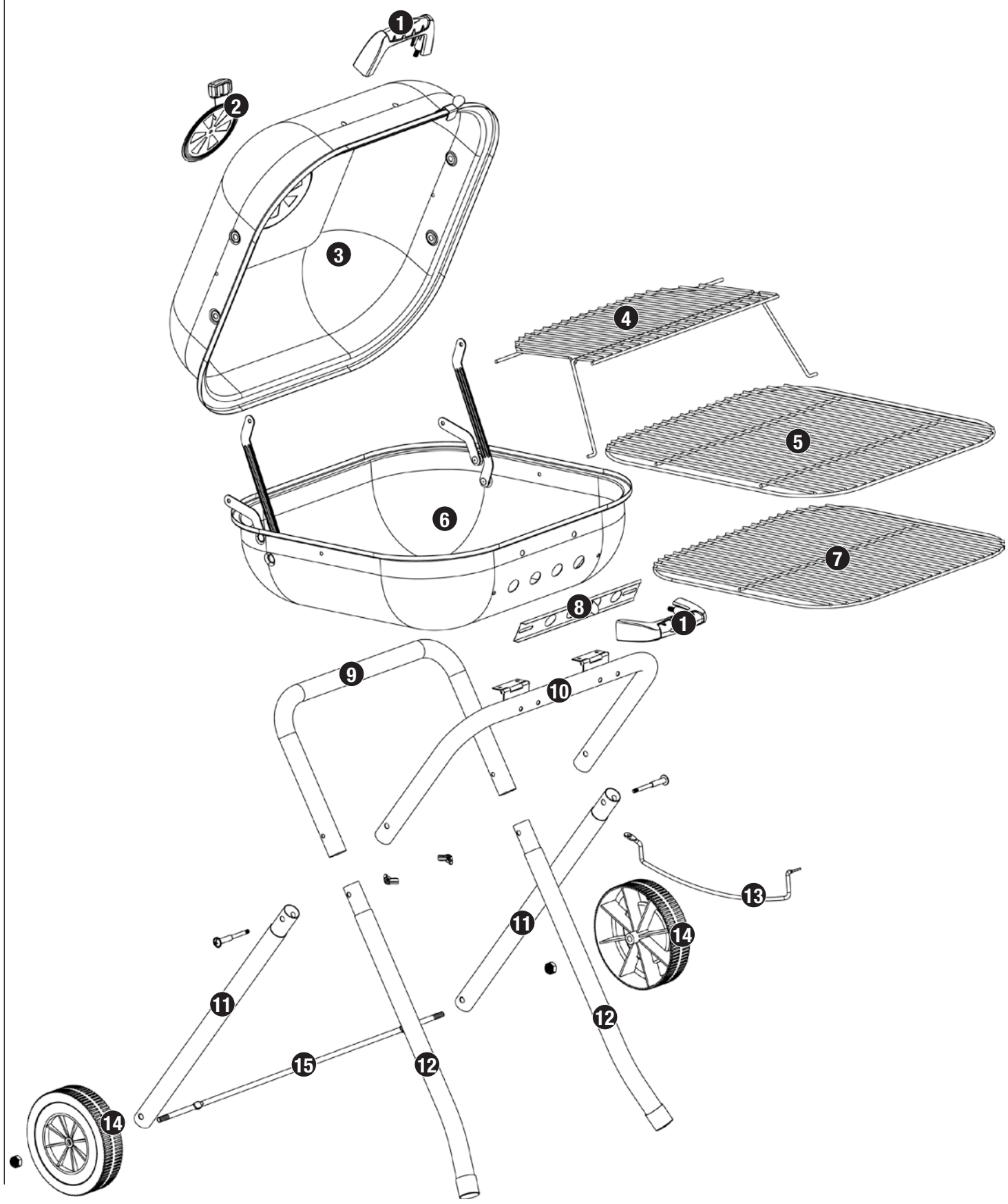
⚠ **WARNING:**

- ⚠ This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ⚠ This grill is safety certified for use in the United States and Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void the warranty.
- ⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
- ⚠ Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
- ⚠ This grill is NOT for commercial use.
- ⚠ Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- ⚠ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ⚠ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ⚠ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.
- ⚠ Do not alter grill in any manner, this will void the warranty.
- ⚠ Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ⚠ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ⚠ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Do not use this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.
- ⚠ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ⚠ Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
- ⚠ Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ⚠ Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- ⚠ Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
- ⚠ Do not use in high winds.
- ⚠ Never lean over the grill when lighting.
- ⚠ Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ⚠ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool (about 45 min.) before moving or storing.
- ⚠ When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ⚠ Never add lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing serious injury or damage to property.
- ⚠ Always place your grill on a hard, non combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ⚠ Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ⚠ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ⚠ Always empty the ash catcher and grill after each use.
- ⚠ Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ⚠ Do not allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- ⚠ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ⚠ Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
- ⚠ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ⚠ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ⚠ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Parts List

1	Handles (2)	55-08-219
2	Lid Air Vent	55-08-222
3	Lid	55-08-221
4	Warming Rack	55-08-231
5	Cooking Grid	55-08-215
6	Bottom Bowl	55-08-041
7	Charcoal Grid	55-08-042
8	Bottom Air Vent	55-08-040
9	Rear Top Leg	55-08-226
10	Front Top Leg	55-08-217
11	Rear Bottom Legs (2)	55-08-225
12	Front Bottom Legs (2)	55-08-216
13	Grill Slide	55-08-218
14	Wheels (2)	55-08-233
15	Axle	55-08-039

Exploded View

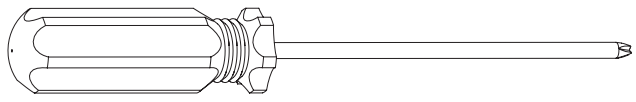


Hardware

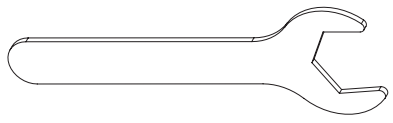
A	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	6 pcs
B	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	3 pcs
C	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Head	4 pcs
D	Screw	M5x62 Zinc Plated	2 pcs
E	Nut	M8 Zinc Plated	2 pcs
F	Wing Nut	M5 Steel	15 pcs
G	Wing Nut	M6 Steel	4 pcs
H	Washer	ø6 Heat Resistant	4 pcs

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver — 1 pc



M8 Wrench — 1 pc



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

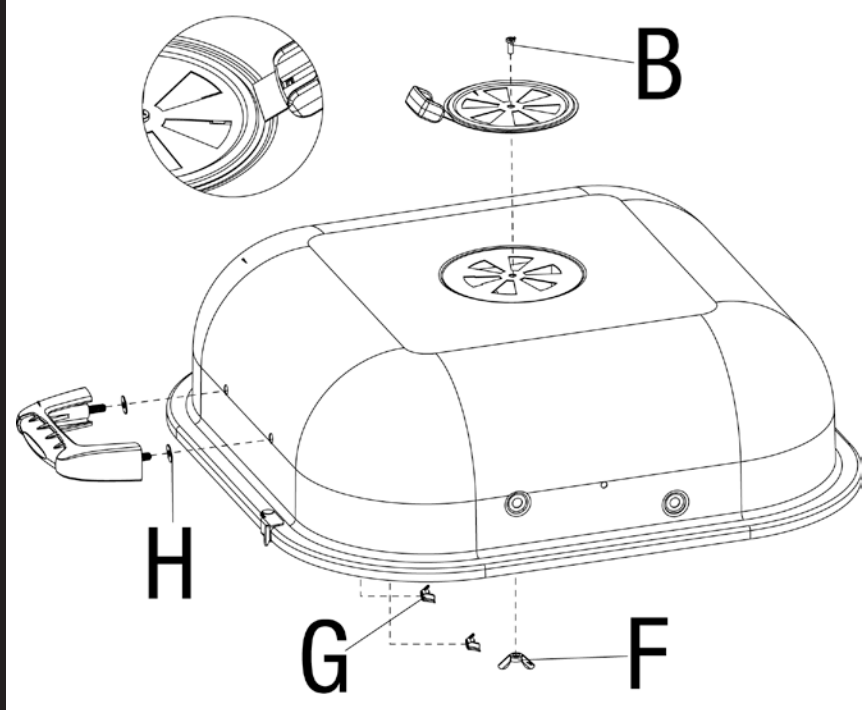
For Easiest Assembly:

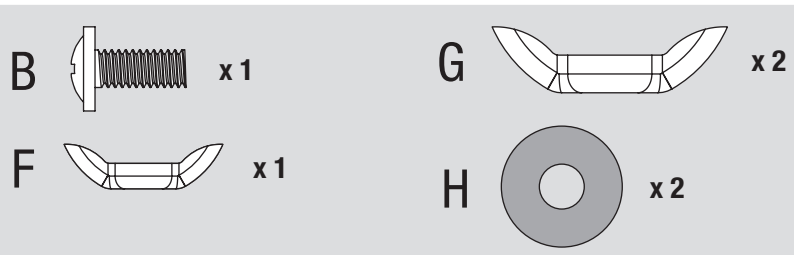
- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Typical assembly: approximately 30 minutes.

2

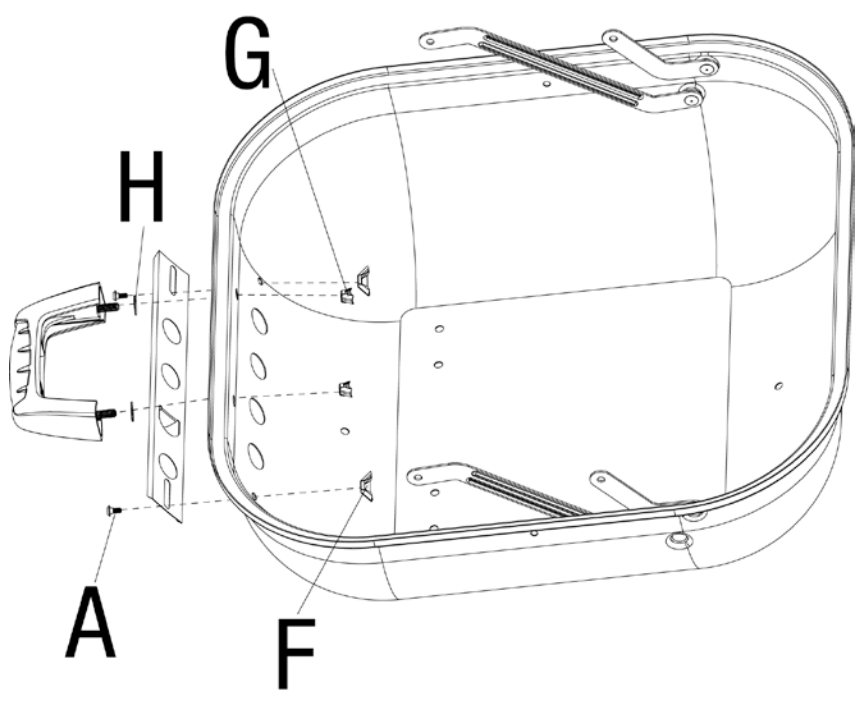
Attach Handle and Lid Air Vent

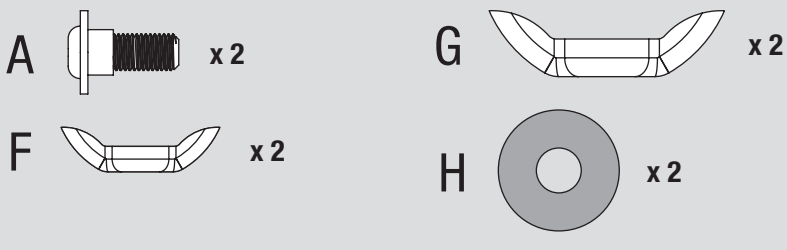




3

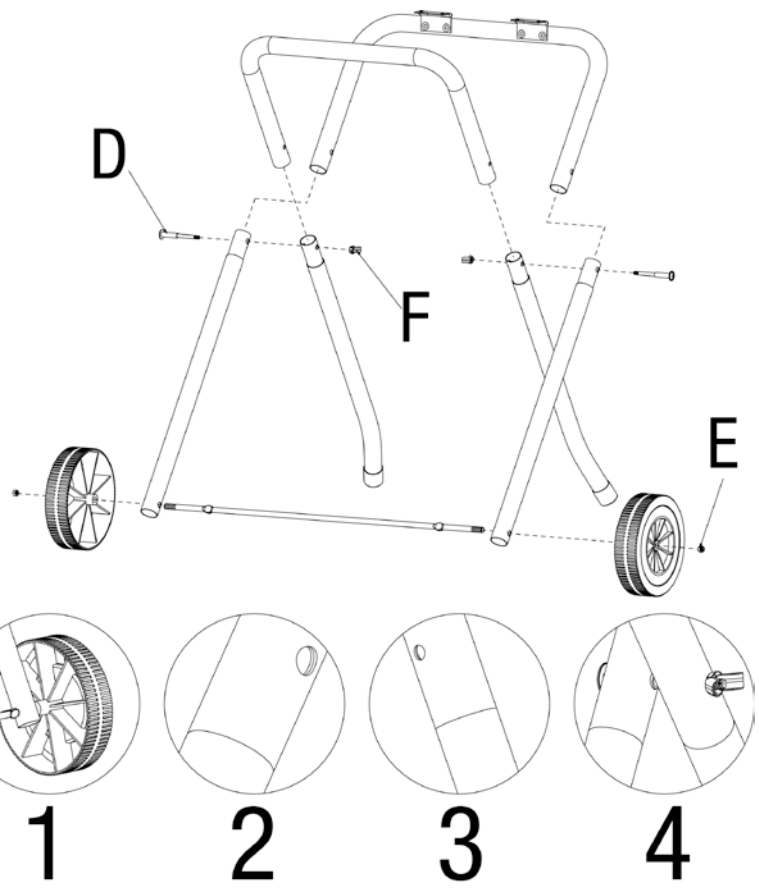
Attach Bottom Bowl Air Vent and Handle

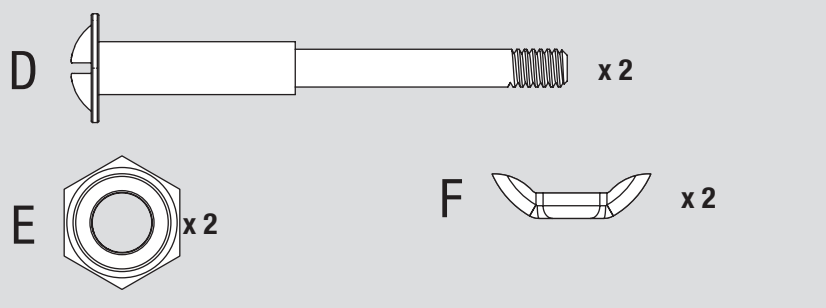




4

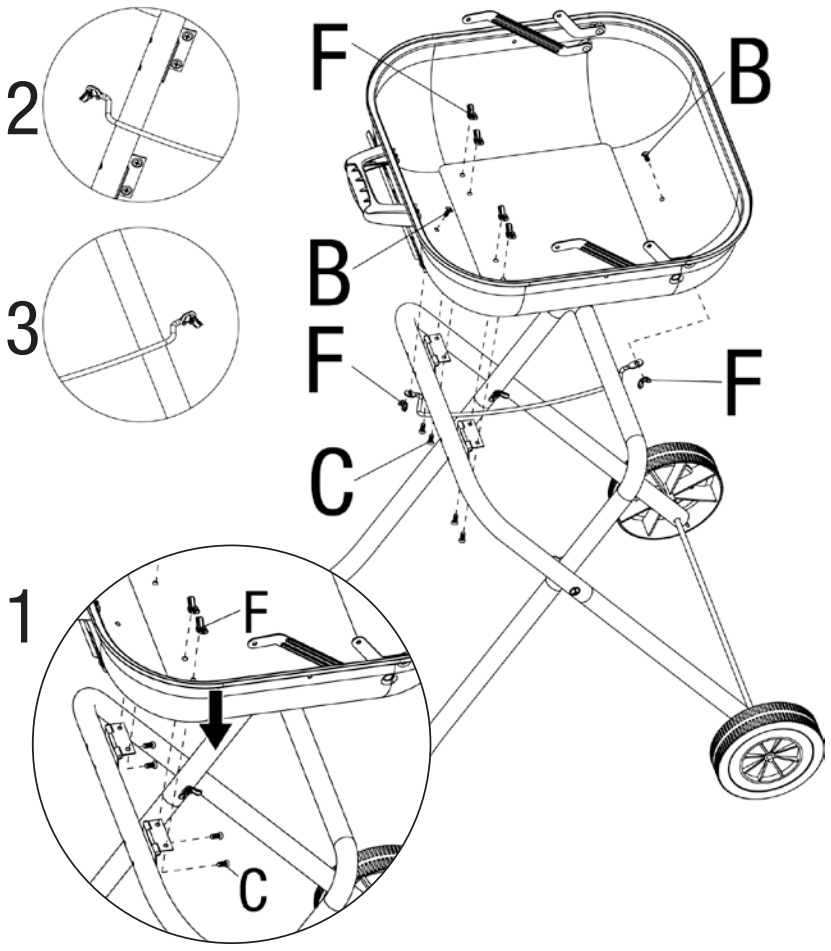
Attach Wheels, Axle and Legs





5 Attach Bottom Bowl and Slide

Note: Longer end of slide faces the handle (front).

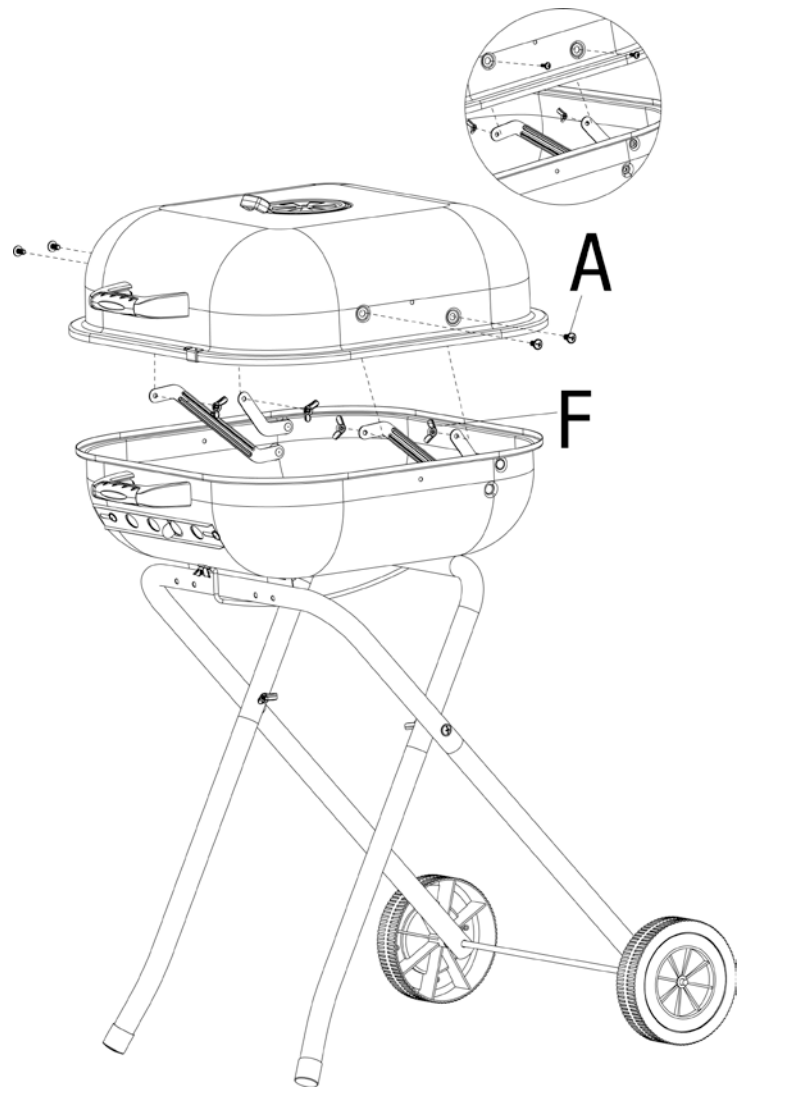


B x 2

C x 4

F x 6

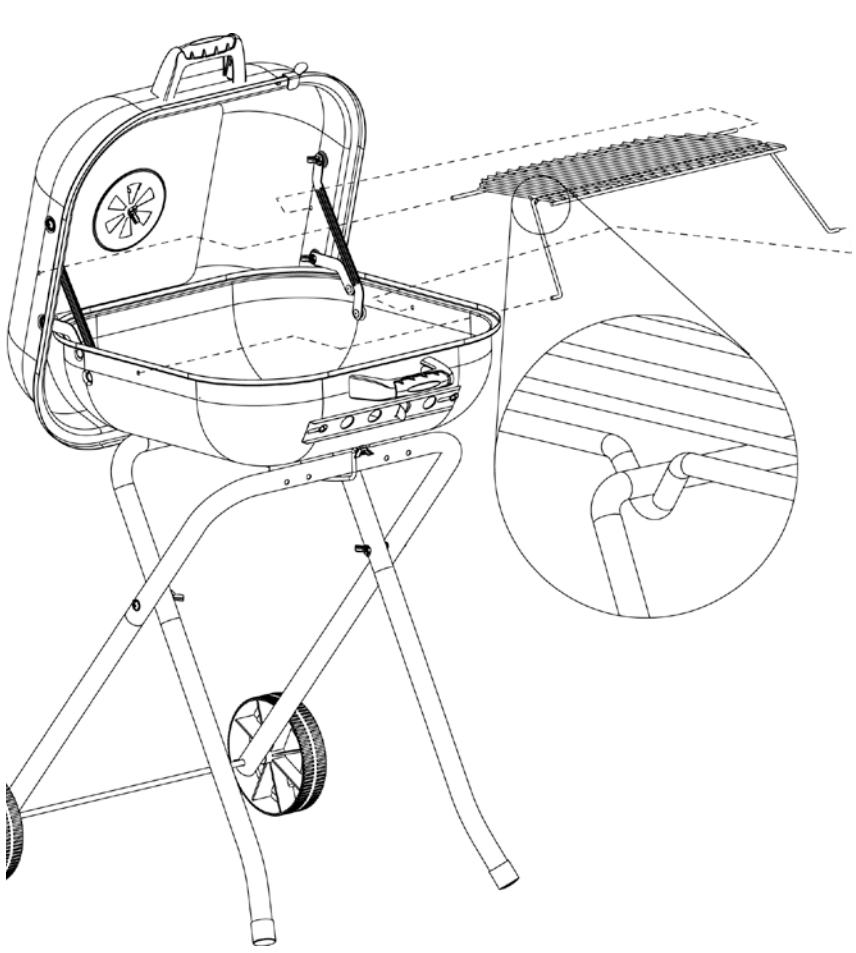
6 Attach Lid



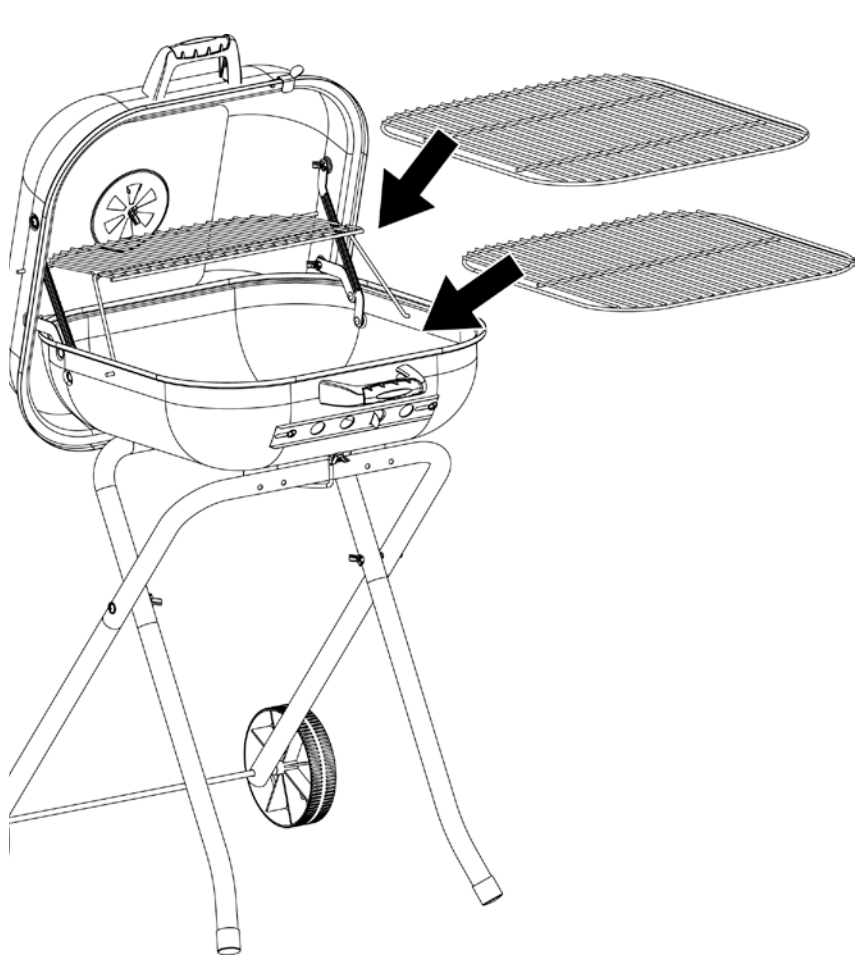
A x 4

F x 4

7 Insert Warming Rack



8 Insert Charcoal Grid and Cooking Grid

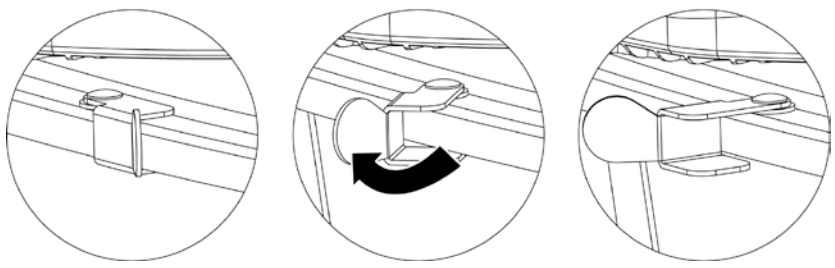


Assembly Instructions (continued)

9

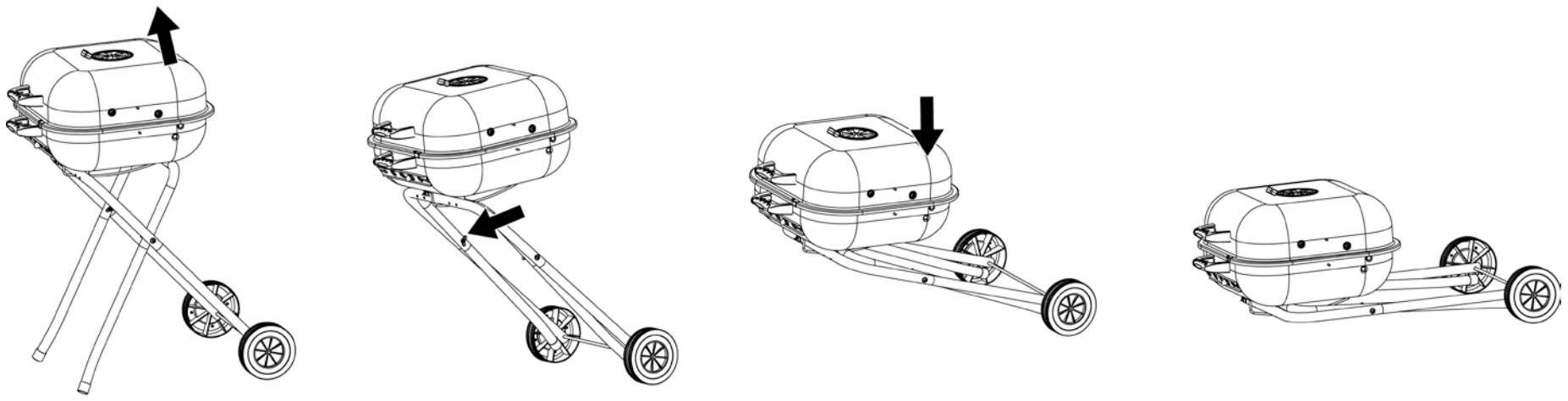
Lock Lid

Unlock Lid

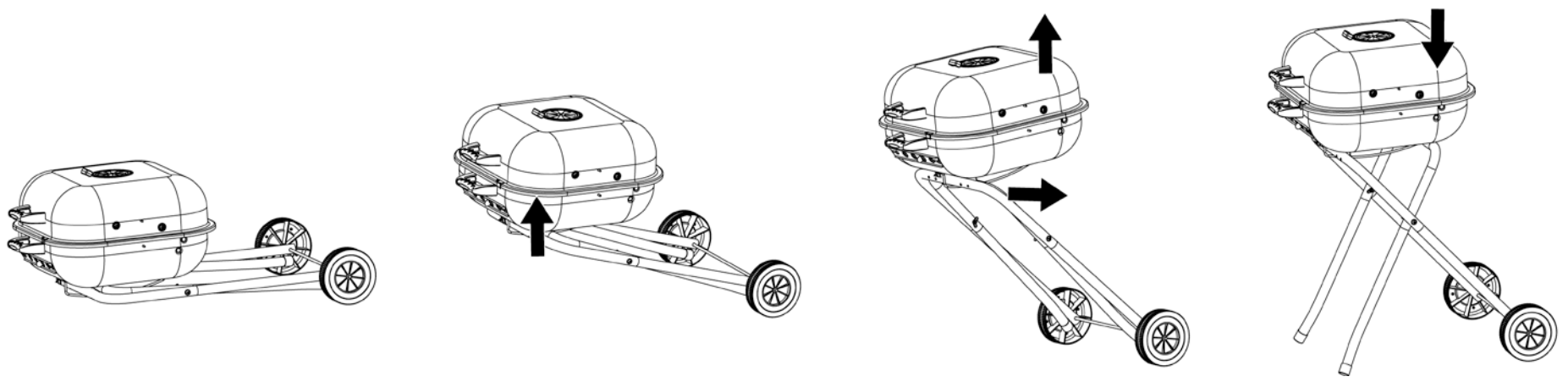


10

Fold Grill



Unfold Grill



Operating Instructions

⚠ **CAUTION: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.**

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Lighting

⚠ **Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.**

1. Open lid and vents.
2. Remove cooking grid.
3. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid.
4. Light per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

⚠ **CAUTION: When using a liquid starter always check before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and could ignite resulting in a fire in the bowl.**

⚠ **CAUTION: Never add lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing serious injury or damage to property.**

Direct Cooking

Cooking directly over hot coals is ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long handle tool.
4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long handle tongs.
6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.

Note: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.

7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot coals is ideal for slow cooking and grilling foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long handle tool.
4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. Wear protective gloves to open lid. Use long handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.

Note: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.

7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life".

Controlling Flare-ups:

⚠ **Caution: Do not use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.**

⚠ **Caution: Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

⚠ **WARNING: When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and adds to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill.

Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.

If excessive flare-ups occur, DO NOT pour water onto the flames.

If grease fire occurs, close the lid until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat contents meats on "LOW" setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on hard level non combustible surface.

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
2. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
3. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
4. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan.
5. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting coals remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on charcoal grid. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Place coals around grid, per "Lighting Instructions", replace cooking grids and position food over the loaded pan.
6. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
7. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
8. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill bush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
9. Allow grill to fully cool after every use. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that is properly fits your grill.
10. Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn helpful and interesting tips.

Cleaning and Care

⚠ **CAUTION: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool (about 45 minutes) and with the fuel supply removed.**

⚠ **CAUTION: DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices:

1. Abrasive cleaners will damage this product.

2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Cleaning Surfaces:

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Tips:

1. To help prevent rust keep grill covered when not in use.
2. Applying a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface can help prevent rust. Do NOT coat charcoal grate.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“Vendor”) warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor’s Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner’s manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

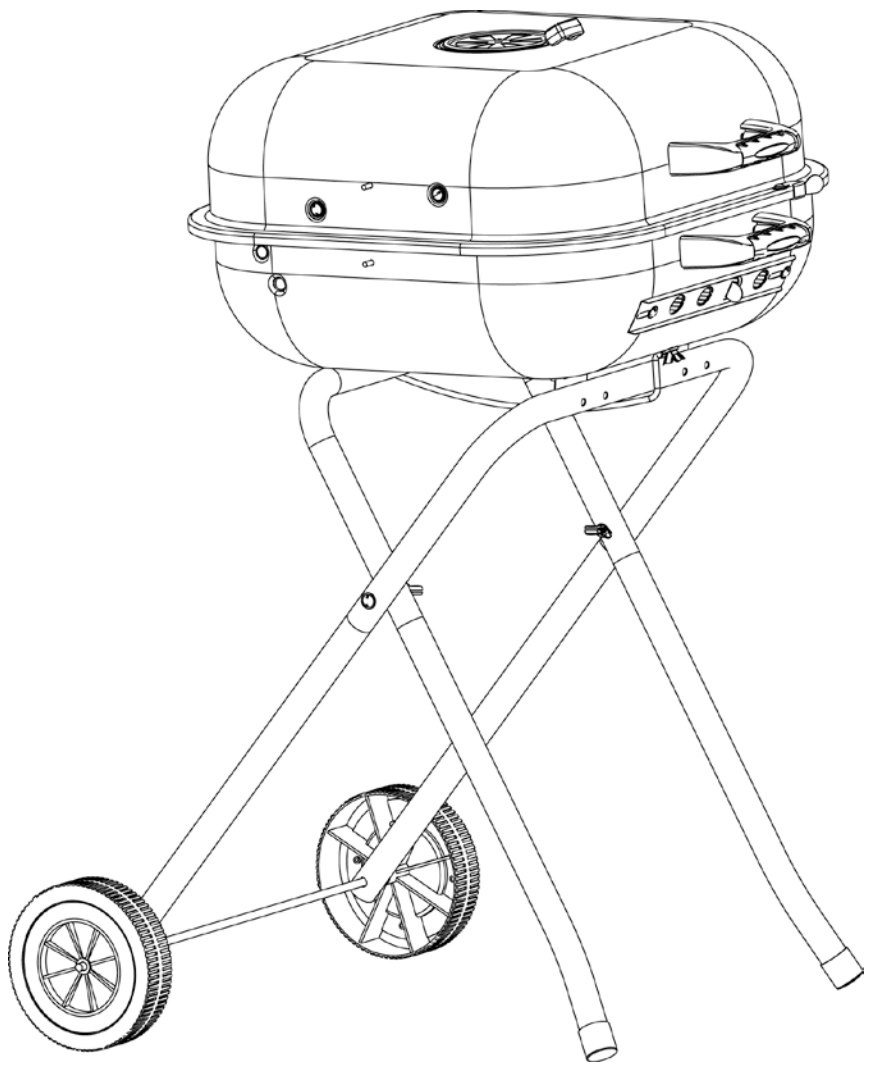
This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142

Barbecue d'extérieur au charbon de bois

N° de modèle : CBC830LC/0316158



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Pour usage à l'extérieur seulement
(et non dans un endroit clos)

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

1. **Une installation, un réglage, une modification, une utilisation ou un entretien inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels.**
2. **Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de cet équipement.**
3. **Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

Table des matières

Mesures de sécurité importantes . . . . . page 2
Vue éclatée et quincaillerie 3
Instructions pour l'assemblage 4
Mode d'emploi 7
- Première utilisation 7
- Cuisson 7
- Flambées 7
- Conseils 7

Nettoyage et entretien 7
Enregistrement du produit 8
Garantie limitée 8

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement. Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, remettez-lui ce guide pour qu'elle puisse le consulter ultérieurement.

Imprimé sur du papier contenant 70 % de bagasse

(Imprimé sur du papier contenant 70 % de bagasse)

Fabriqué en Chine pour :
Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC É.-U.
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2010 Blue Rhino Global Sourcing, Inc. Tous droits réservés.
Grill Boss™ est une marque de commerce de Blue Rhino Global Sourcing, Inc. Tous droits réservés.
Blue Rhino® est une marque de commerce déposée de Ferrellgas, société en commandite. Tous droits réservés.

⚠ DANGER : Le non-respect des avertissements et des mises en garde de ce guide peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT :

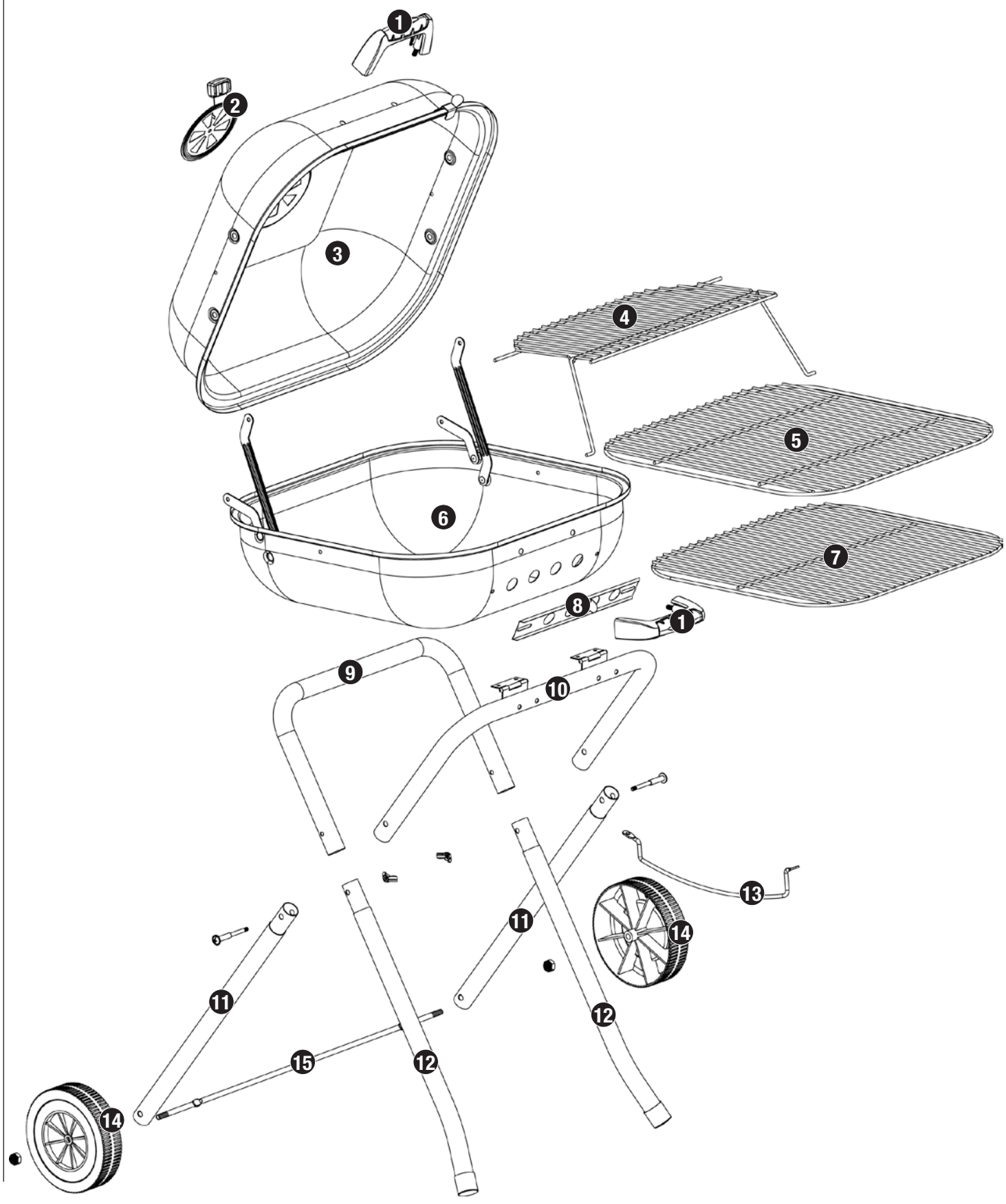
- **⚠ Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.**
- **⚠ Ce barbecue est homologué uniquement pour une utilisation aux États-Unis et au Canada. Ne le modifiez pas pour l'utiliser dans un autre lieu. Une telle modification représenterait un risque pour la sécurité et annulerait la garantie.**
- **⚠ ÉVITEZ d'allumer ou d'utiliser cet appareil à une distance de moins de 2,44 m d'un mur, d'une structure ou d'un immeuble.**
- **⚠ Maintenez tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 91 cm du barbecue en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue sous une structure combustible non protégée ou à proximité d'une telle structure.**
- **⚠ Ce barbecue n'est PAS conçu pour un usage commercial.**
- **⚠ N'utilisez pas ce barbecue pour la cuisson à l'intérieur ni comme appareil de chauffage. Des vapeurs de monoxyde de carbone toxiques peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie.**
- **⚠ N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage.**
- **⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un endroit présentant un risque d'explosion. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.**
- **⚠ Évitez d'entreposer ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à une distance de moins de 7,62 m de cet appareil.**
- **⚠ N'utilisez jamais de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou du bois de cuisson.**
- **⚠ Ne modifiez pas ce barbecue d'aucune façon, cela annulerait la garantie.**
- **⚠ N'utilisez pas le barbecue s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont fixées solidement et resserrées en place.**
- **⚠ Nettoyez à fond et examinez régulièrement le barbecue.**
- **⚠ N'utilisez que des pièces autorisées par Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'utilisation de pièces non autorisées peut s'avérer dangereuse et annulerait votre garantie.**
- **⚠ N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir lu la section « Mode d'emploi » de ce guide.**
- **⚠ Afin d'éviter les brûlures, ne touchez pas les parties en métal du barbecue avant que celui-ci ne soit complètement refroidi (le refroidissement nécessite environ 45 minutes), à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants, mitaines pour le barbecue, etc.).**
- **⚠ Ne touchez jamais les grilles (grille à charbon ou grille de cuisson), les cendres ou les briquettes de charbon pour vérifier si elles sont chaudes.**
- **⚠ N'utilisez pas ce barbecue sur une terrasse en bois, un meuble en bois ou toute autre surface combustible.**
- **⚠ N'utilisez pas le barbecue sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.**
- **⚠ Placez les grilles de façon à ce que le vent ne puisse envoyer les cendres sur une surface combustible.**
- **⚠ N'utilisez pas ce barbecue lorsque les vents sont violents.**
- **⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez.**
- **⚠ Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.**
- **⚠ Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé. Laissez-le refroidir (environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le ranger.**
- **⚠ Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de sodium.**
- **⚠ Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.**
- **⚠ N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.**
- **⚠ Placez toujours le barbecue sur une surface dure, plane et non combustible. Il se peut qu'une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux ne convienne pas.**
- **⚠ Laissez les cendres s'éteindre complètement avant de les retirer.**
- **⚠ Les briquettes de charbon chaudes peuvent provoquer un incendie.**
- **⚠ Videz le bac à cendres et le barbecue après chaque utilisation.**
- **⚠ Ne placez pas de combustible (briquettes de charbon de bois, bois, blocs de charbon de bois) directement dans le fond du barbecue; utilisez la grille ou la cuvette de charbon prévue à cet effet.**
- **⚠ Ne laissez pas de charbon de bois reposer contre les parois du barbecue. Cela réduirait considérablement la durée de vie utile du métal et du fini de barbecue.**
- **⚠ Retirez les débris ou les cendres obstruant les évents d'aération avant l'utilisation du barbecue.**
- **⚠ Assurez-vous que le bac à cendres est solidement fixé avant d'utiliser le barbecue.**
- **⚠ Les briquettes de charbon de bois éteintes et les cendres doivent être placées à une distance sécuritaire de toute structure et matière combustible.**
- **⚠ À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouillez complètement la surface sous le barbecue, et autour de celui-ci, pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon ou les braises qui pourraient être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.**
- **⚠ Portez toujours des gants de protection pour ajouter du combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou blocs de charbon de bois) afin de maintenir le niveau de chaleur souhaité.**
- **⚠ Gardez les cordons d'alimentation d'appareils électriques à distance du barbecue lorsqu'il est chaud.**
- **⚠ Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.**
- **⚠ Ne couvrez jamais la totalité de la surface de cuisson à l'aide de papier d'aluminium.**
- **⚠ Portez des gants protecteurs lorsque vous assemblez cet appareil.**
- **⚠ Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le produit, ne forcez pas pour assembler les pièces ensemble.**
- **⚠ Le non-respect des consignes qui précèdent peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.**

Si vous avez besoin d'aide, composez le 1 800 762-1142. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

Liste des pièces

1	Poignées (2)	55-08-219
2	Évent d'aération du couvercle	55-08-222
3	Couvercle	55-08-221
4	Grille de maintien au chaud	55-08-231
5	Grille de cuisson	55-08-215
6	Cuve inférieure	55-08-041
7	Grille à charbon	55-08-042
8	Évent d'aération de la cuve inférieure	55-08-040
9	Patte supérieure arrière	55-08-226
10	Patte supérieure avant	55-08-217
11	Pattes inférieures arrière (2)	55-08-225
12	Pattes inférieures avant (2)	55-08-216
13	Support de la grille	55-08-218
14	Roulettes (2)	55-08-233
15	Essieu	55-08-039

Vue éclatée

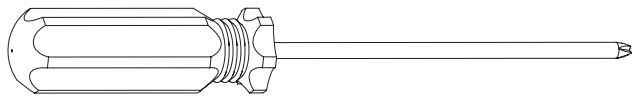


Quincaillerie

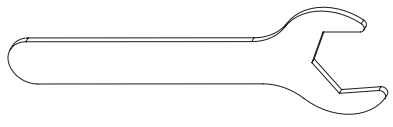
A	Vis	Vis cruciformes M5 de 12 mm zinguées à tête bombée	6 pièces
B	Vis	Vis cruciformes M5 de 12 mm zinguées	3 pièces
C	Vis	Vis cruciformes M5 de 12 mm zinguées	4 pièces
D	Vis	Vis M5 de 62 mm zinguées	2 pièces
E	Écrou	M8 zingués	2 pièces
F	Écrou à oreilles	M5 plaqués acier	15 pièces
G	Écrou à oreilles	M6 plaqués acier	4 pièces
H	Rondelle	ø6 résistant à la chaleur	4 pièces

Outils nécessaires pour l'assemblage (inclus)

Tournevis à pointe cruciforme nº 2 — 1 pièce



Clé M8 — 1 pièce



Instructions pour l'assemblage

1

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU DÉTAILLANT.

Si vous avez besoin d'aide, téléphonez sans frais au **1 800 762-1142**. Assurez-vous d'avoir votre guide d'utilisation et votre numéro de modèle en main lorsque vous appelez.

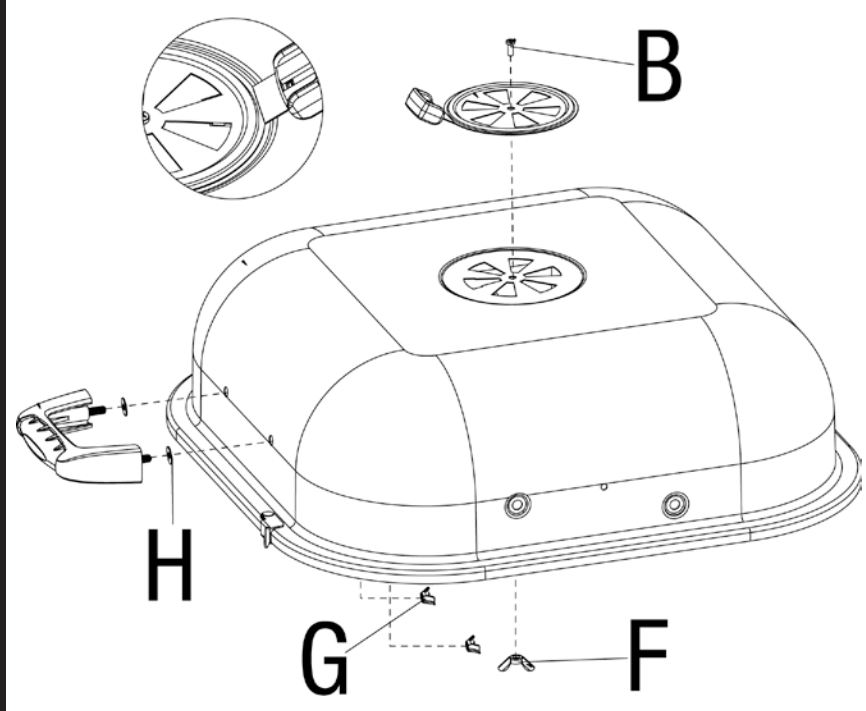
Pour un assemblage facile :

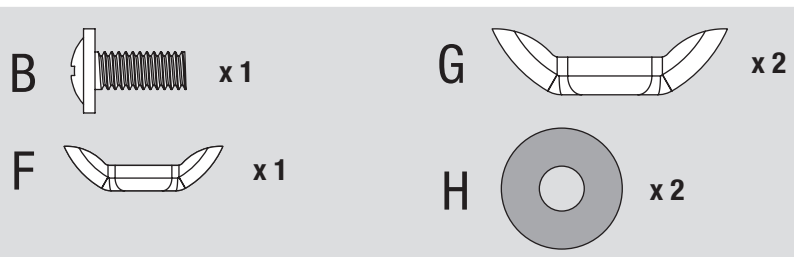
- Afin d'éviter de perdre les petites pièces ou la quincaillerie, assemblez votre produit sur une surface dure et plane dépourvue de fente ou d'ouverture.
- Dégagez une surface assez grande pour étaler toutes les pièces et les éléments de quincaillerie.
- S'il y a lieu, serrez d'abord tous les éléments de quincaillerie à la main. Une fois cette étape effectuée, repassez sur chacun pour finir de serrer toute la quincaillerie.
- Suivez toutes les étapes dans le bon ordre afin d'assembler correctement votre produit..

Temps d'assemblage typique : environ 30 minutes.

2

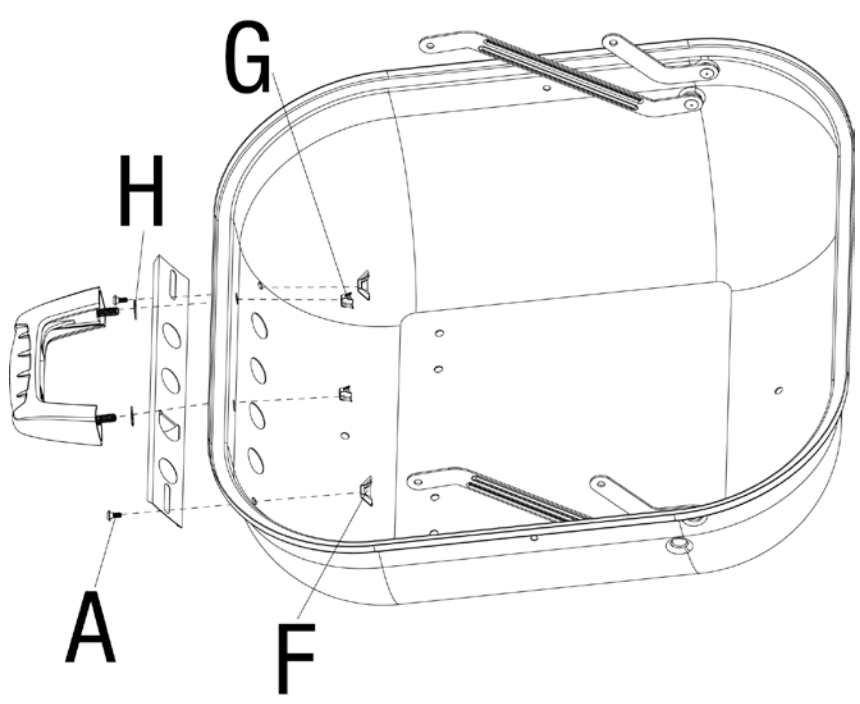
Fixez une poignée et l'évent d'aération du couvercle.

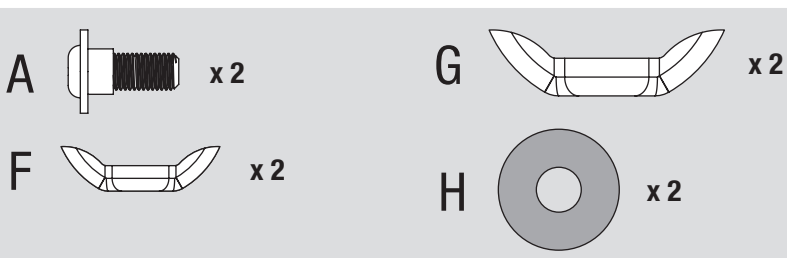




3

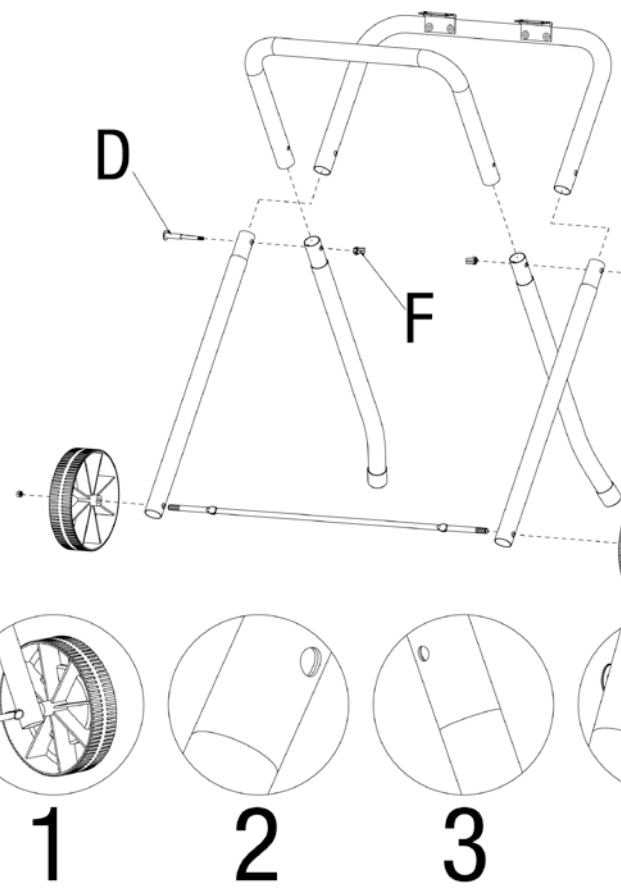
Fixez l'évent d'aération de la cuve inférieure et la poignée.

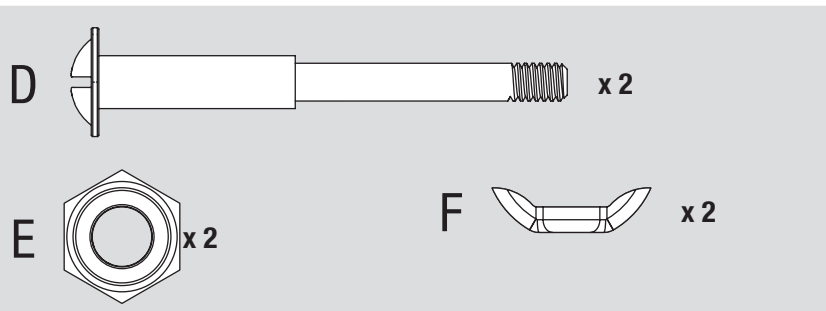




4

Fixez les roulettes, l'essieu et les pattes.

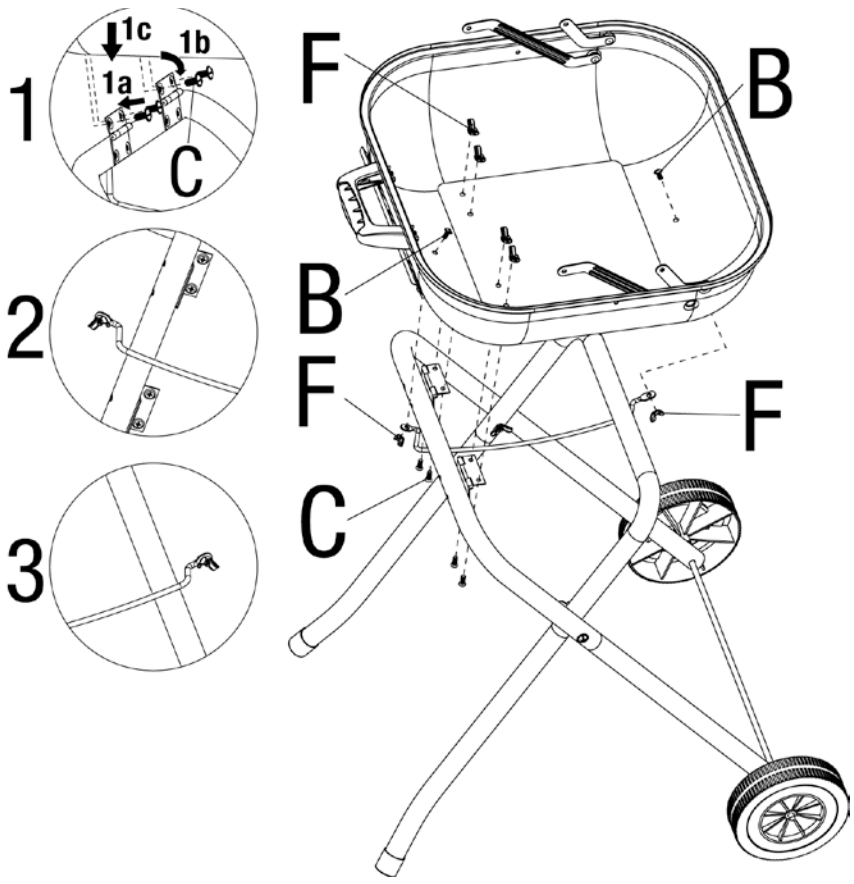




Si vous avez besoin d'aide, composez le 1 800 762-1142. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

5 Fixez la cuve inférieure et le support de la grille.

Remarque : Orientez l'extrémité la plus longue du support en direction de la poignée (vers l'avant du barbecue).

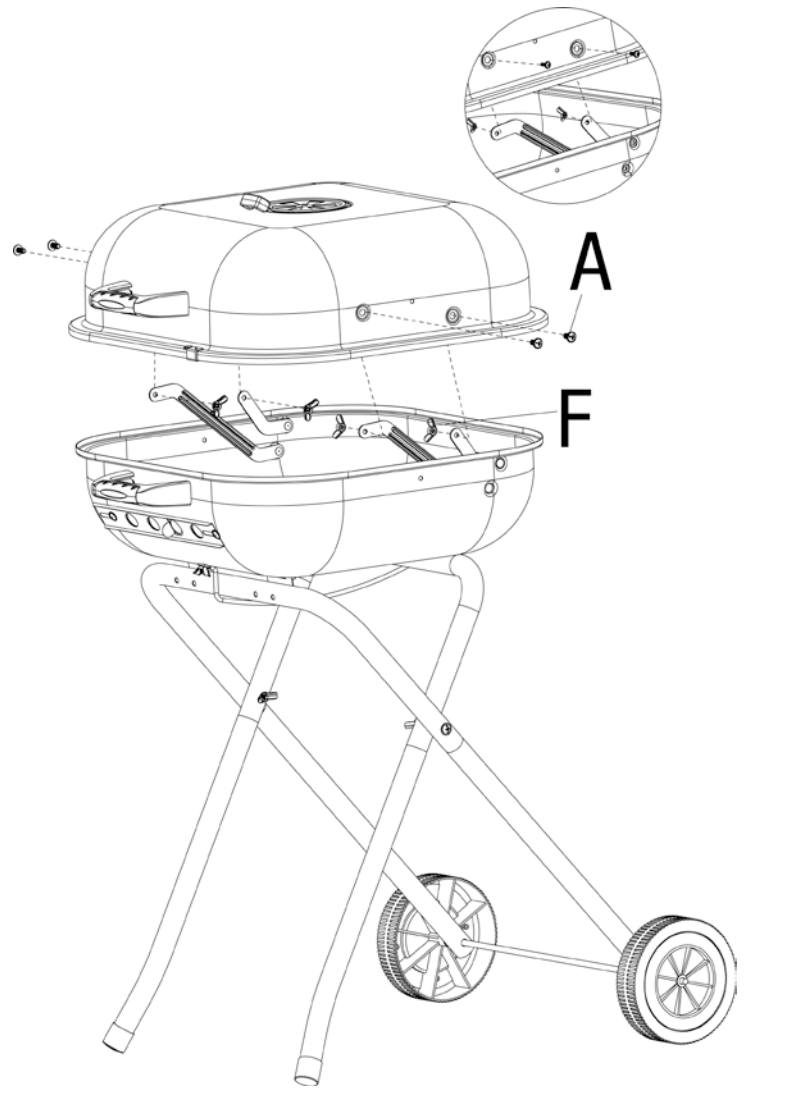


B x 2

C x 4

F x 6

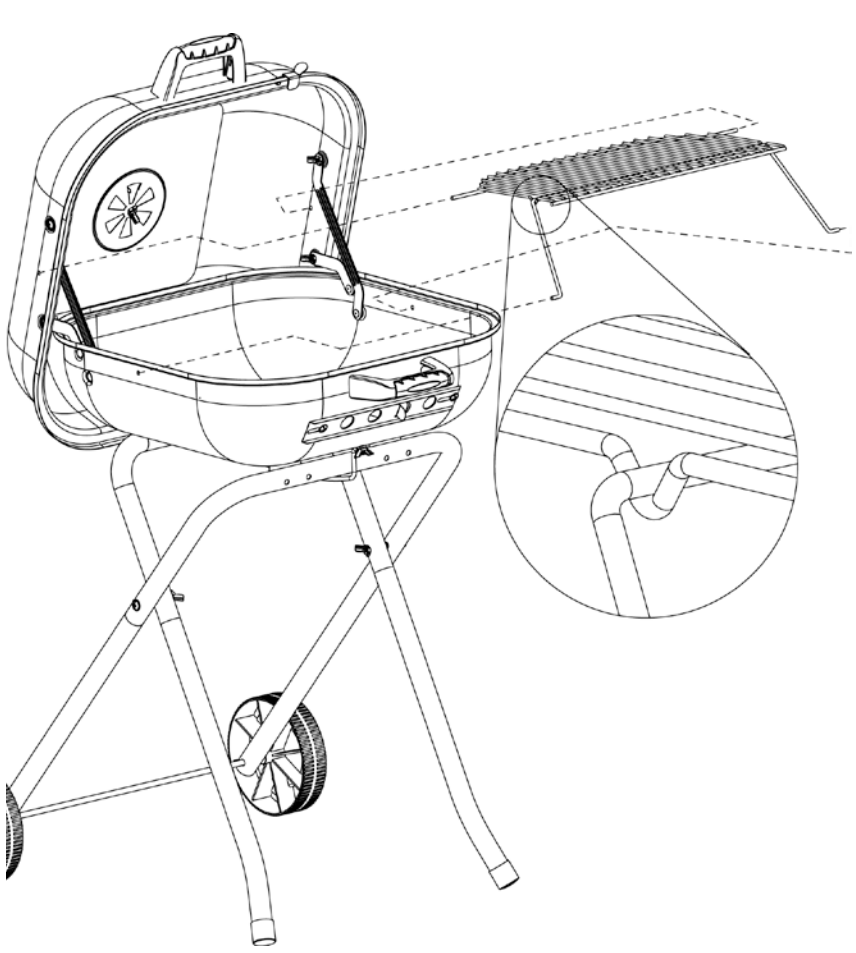
6 Fixez le couvercle.



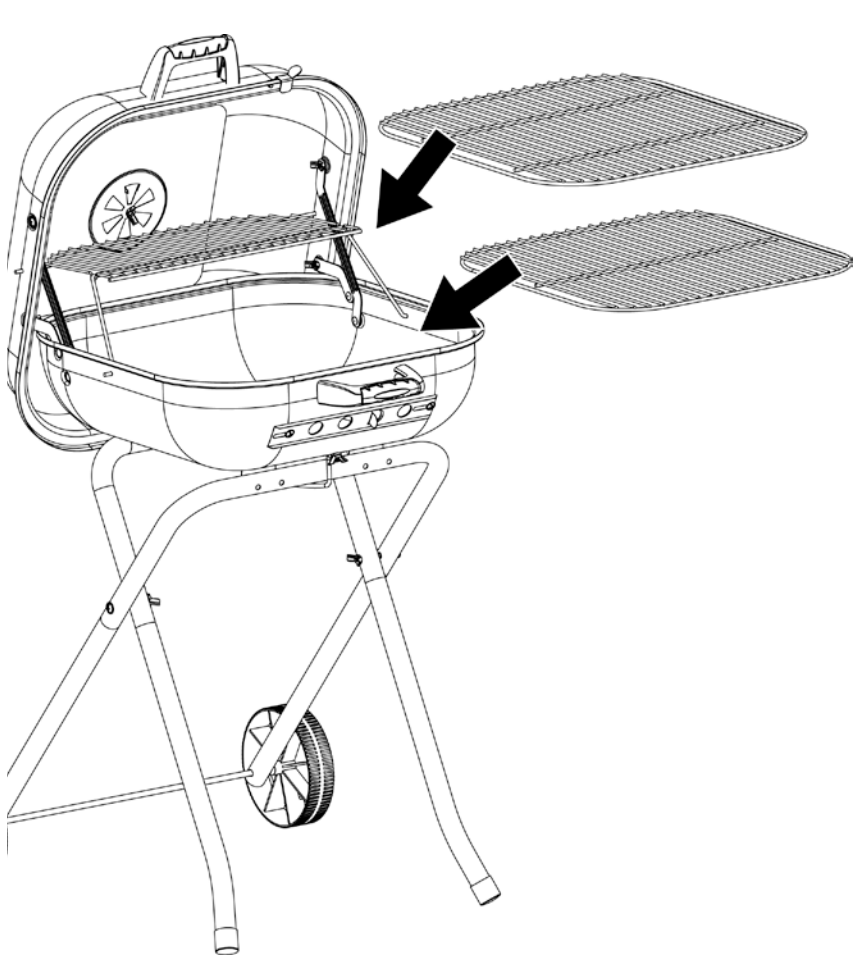
A x 4

F x 4

7 Insérez la grille de maintien au chaud.



8 Posez la grille à charbon et la grille de cuisson.

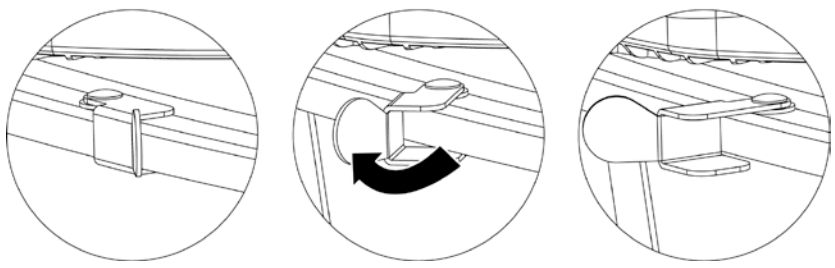


Instructions pour l’assemblage (suite)

9

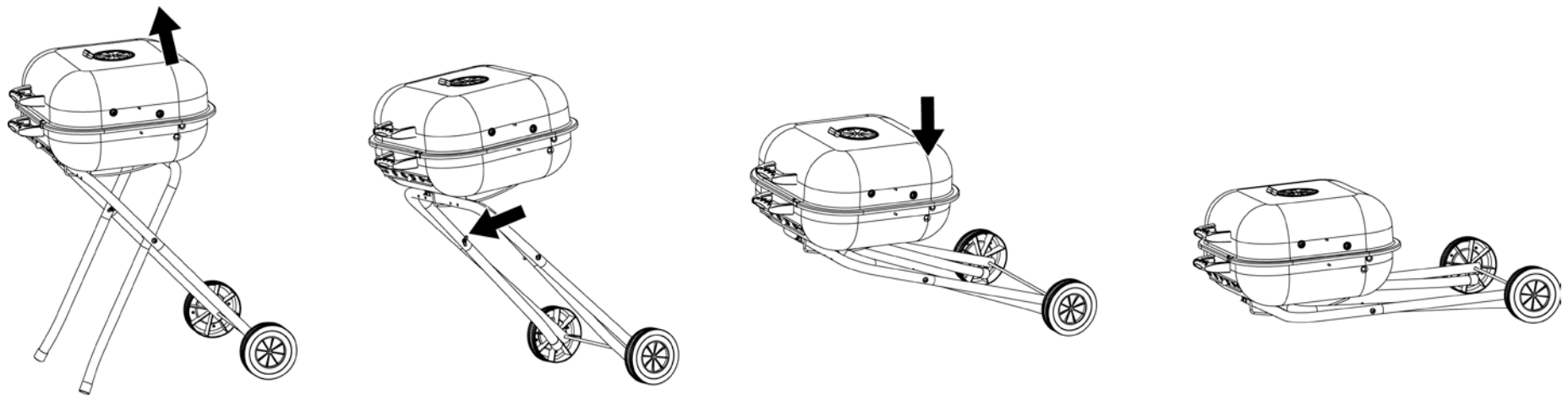
Verrouillez le couvercle.

Déverrouillez le couvercle.

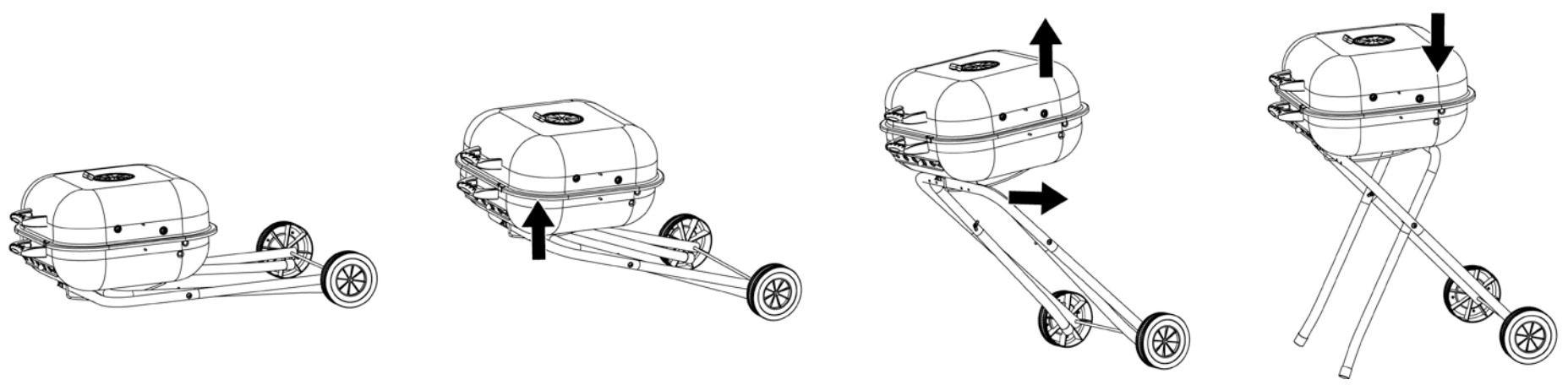


10

Pliez les pattes.



Dépliez les pattes.



Si vous avez besoin d'aide, composez le 1 800 762-1142. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

Mode d'emploi

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez jamais de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou du bois de cuisson.

Première utilisation

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, tous les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs ont été retirés du barbecue.
2. Avant d'utiliser ce barbecue pour la première fois, éliminez les résidus d'huile en le faisant fonctionner pendant au moins 15 minutes en maintenant le couvercle fermé. Vous nettoierez ainsi les pièces internes et dissiperez les odeurs.

Allumage

⚠ Retirez les débris ou les cendres obstruant les évents d'aération avant l'utilisation du barbecue.

1. Ouvrez le couvercle et les évents.
2. Retirez la grille de cuisson.
3. Disposez les briquettes de charbon ou autre combustible sur la grille à charbon.
4. Allumez les charbons selon les instructions inscrites sur leur emballage.
5. Attendez que les charbons soient incandescents avant de commencer la cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : Lorsque vous utilisez un liquide allume-feu, vérifiez toujours avant d'allumer. Du liquide pourrait s'amasser dans la cuve inférieure et l'allumer, ce qui pourrait enflammer la cuve.

⚠ MISE EN GARDE : N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Cuisson directe

La cuisson directe au dessus des charbons chauds est idéale pour griller les viandes dans leur jus et pour les aliments qui nécessitent moins de 25 minutes de cuisson, par exemple les steaks, le bifteck haché, les saucisses à hot-dog, les morceaux de poulet, les légumes et les fruits.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de cuisson.
2. Disposez et allumez les charbons selon les instructions inscrites sur leur emballage. Laissez le couvercle ouvert.
3. À l'aide de gants protecteurs et d'un outil à longue poignée, étendez uniformément les charbons chauds sur la grille à charbon.
4. À l'aide de gants protecteurs, replacez la grille de cuisson, puis fermez le couvercle et laissez le barbecue se préchauffer.
5. À l'aide de gants protecteurs, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur les grilles de cuisson au-dessus des charbons chauds avec des pinces à poignée longue.
6. Refermez le couvercle ou laissez-le ouvert, et faites griller les aliments jusqu'à la cuisson désirée.

Remarque: Si vous devez ajouter des briquettes, retirez les aliments de la grille de cuisson, puis, à l'aide de gants protecteurs, retirez la grille de cuisson et ajoutez des briquettes sans déplacer les charbons chauds. Replacez soigneusement la grille de cuisson et les aliments.

7. Fermez le couvercle et les évents pour laisser les charbons s'éteindre. Sauf en cas d'urgence, ne versez PAS d'eau sur les charbons chauds.

Cuisson indirecte

La cuisson indirecte permet d'éviter de cuire les aliments directement au-dessus des charbons chauds. Elle est idéale pour cuire lentement ou griller les aliments qui nécessitent plus de 25 minutes de cuisson, par exemple la plupart des rôtis, les filets, les côtelettes, les poulets entiers, les dindes, les poissons et les aliments cuits au four.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de cuisson.
2. Disposez et allumez les charbons selon les instructions inscrites sur leur emballage. Laissez le couvercle ouvert.
3. À l'aide de gants protecteurs et d'un outil à poignée longue, étendez soigneusement les charbons autour de la grille à charbon.
4. À l'aide de gants protecteurs, replacez la grille de cuisson, puis fermez le couvercle et laissez le barbecue se préchauffer.
5. Portez des gants protecteurs pour ouvrir le couvercle. Utilisez un outil à longue poignée pour placer les aliments sur les grilles de cuisson, en évitant de les placer directement au-dessus des charbons chauds.
6. Refermez le couvercle et faites griller les aliments jusqu'à la cuisson désirée.

Remarque : Si vous devez ajouter des briquettes, retirez les aliments de la grille de cuisson, puis, à l'aide de gants protecteurs, retirez la grille de cuisson et ajoutez des briquettes sans déplacer les charbons chauds. Replacez soigneusement la grille de cuisson et les aliments.

7. Fermez le couvercle et les évents pour laisser les charbons s'éteindre. Sauf en cas d'urgence, ne versez PAS d'eau sur les charbons chauds.

Pour d'autres conseils relatifs à la cuisson indirecte, consultez la section « Conseils pour obtenir de meilleures cuissons et prolonger la durée de vie utile de votre barbecue ».

Contrôle des flambées

⚠ Mise en garde : Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Cela pourrait faire éclabousser la graisse et causer des brûlures graves, des lésions corporelles et d'autres dommages.

⚠ Mise en garde : Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lors du préchauffage ou lorsque vous faites brûler les résidus. Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.

⚠ AVERTISSEMENT : Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de sodium.

Les flambées font partie de la cuisson des viandes sur le barbecue et contribuent à la saveur unique de la grillade.

Par contre, les flambées excessives peuvent gâcher la cuisson de vos aliments et représenter une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.

Les flambées excessives résultent de l'accumulation de graisse dans le fond de votre barbecue.

Si une flambée excessive se déclare, ne versez PAS d'eau sur les flammes.

Si un feu de graisse se déclare, fermez le couvercle jusqu'à ce que la graisse soit entièrement consumée. Faites preuve de précaution en ouvrant le couvercle, car une flambée soudaine pourrait survenir.

Réduction des flambées

1. Éliminez l'excédent de gras des viandes avant de les faire cuire.
2. Faites cuire les viandes à teneur élevée en matière grasse au réglage « LOW » (faible) ou de façon indirecte.
3. Assurez-vous que votre barbecue est sur une surface dure, plane et non combustible.

Conseils pour obtenir une meilleure cuisson et prolonger la durée de vie utile de votre barbecue

1. Afin de réduire les flambées, nettoyez régulièrement les grilles, optez pour des viandes maigres (ou dégraissez les viandes avant de les faire cuire) et évitez de cuire les aliments à des températures très élevées.
2. Emballez les aliments délicats, par exemple le poisson et les légumes, dans du papier d'aluminium et cuisez-les indirectement ou sur la grille de maintien au chaud.
3. Pour éviter de perdre les jus, retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson en vous servant de pinces ou d'une spatule à longue poignée au lieu d'une fourchette.
4. Pour la cuisson indirecte de rôtis et de gros morceaux de viande, placez la viande sur une grille à rôtir, dans un plat en métal épais.
5. Utilisez un plat d'eau pour réduire les montées de flammes et obtenir des viandes plus juteuses. Avant d'allumer les charbons, retirez les grilles de cuisson et placez un bac peu profond et robuste directement sur la grille à charbon. Remplissez-le à moitié d'eau, de jus de fruits ou de tout autre liquide aromatisé. En suivant les instructions d'allumage, placez les charbons autour de la grille, replacez les grilles de cuisson et placez les aliments au-dessus du bac.
6. Rehaussez la saveur des aliments à l'aide d'enfumoirs ou de sachets de papier d'aluminium contenant des copeaux de bois. Suivez les instructions du fabricant de copeaux.
7. Les tournebroches, les paniers à barbecue, les supports à volaille et autres accessoires peuvent améliorer et accélérer la cuisson, en plus de faciliter le nettoyage.
8. Après chaque utilisation, nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse de qualité conçue pour le matériau dont elles sont composées. Enfilez des gants protecteurs et nettoyez délicatement les résidus pendant que les grilles sont encore chaudes.
9. Laissez le barbecue refroidir complètement après chaque utilisation. Après avoir nettoyé les grilles de cuisson, recouvrez-les d'une mince couche d'huile à friture et retirez les cendres, puis nettoyez la surface extérieure à l'aide d'un produit nettoyant pour la cuisine et recouvrez le barbecue d'une housse de qualité aux dimensions appropriées.
10. Regardez des émissions de télévision ou achetez des livres sur la cuisson au barbecue afin d'apprendre des astuces utiles et intéressantes.

Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE : Enlevez tout combustible et laissez le barbecue refroidir (environ 45 minutes) avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.

⚠ MISE EN GARDE : Ne nettoyez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait le fini.

Avis

1. Les produits nettoyants abrasifs endommageront le barbecue.

2. Ne nettoyez jamais le barbecue avec des produits nettoyants pour le four.

Nettoyage des surfaces

1. Nettoyez les surfaces à l'aide de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de sodium.
2. Pour les taches tenaces, utilisez un dégraissant à base d'agrumes et une brosse en nylon.
3. Rincez à l'eau.

Conseils

1. Afin d'aider à prévenir la rouille, couvrez le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas.
2. L'application d'une légère couche d'huile végétale ou d'un jet d'huile végétale sur la surface intérieure peut aider à prévenir la rouille. N'en appliquez PAS sur la grille à charbon.

Enregistrement du produit

Pour un service de réclamation plus rapide, enregistrez votre produit immédiatement au www.bluerhino.com ou composez le 1 800 762-1142.

Garantie limitée

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (le « fournisseur ») garantit ce produit et l’ensemble de ses pièces contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d’achat, à condition qu’il soit assemblé et utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Cette garantie ne s’applique qu’à l’acheteur initial. Il est possible que le fournisseur exige une preuve raisonnable de la date d’achat du produit; veuillez donc conserver votre reçu ou votre facture. La présente garantie limitée ne couvre que les réparations ou le remplacement des pièces ayant été soumises à des conditions normales d’utilisation et de service, et que le fournisseur juge défectueuses après les avoir examinées. Avant de retourner une pièce, communiquez avec le service à la clientèle du fournisseur aux coordonnées indiquées ci-dessous. Si, après examen, le fournisseur juge le produit défectueux et approuve la réclamation, il remplacera la pièce défectueuse sans frais. Vous devrez vous acquitter du paiement préalable des frais d’expédition des pièces défectueuses. Le fournisseur fera parvenir des pièces de rechange à l’acheteur initial, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage abusif ou inapproprié, une modification, une installation ou un entretien inadéquat, une réparation effectuée par vous ou une tierce partie, ou le non-respect des instructions du présent guide d’utilisation quant à l’entretien régulier. La garantie limitée ne couvre pas non plus les dommages causés au fini après l’achat, par exemple les égratignures, les bosses, la décoloration, la rouille ou tout autre dommage causé par les intempéries.

La présente garantie limitée prévaut sur toute autre garantie expresse. Le fournisseur décline toute responsabilité quant aux produits achetés de vendeurs autres que les détaillants et distributeurs autorisés, y compris la garantie de qualité marchande et la garantie d’aptitude à un usage particulier. LE FOURNISSEUR DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS S’Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D’APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. LE FOURNISSEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS L’ACHETEUR ET TOUT TIERS QUANT AUX DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Le fournisseur décline également toute garantie implicite ou explicite et toute responsabilité relativement aux défauts de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée confère à l’acheteur des droits précis. Il est possible que l’acheteur dispose également d’autres droits qui varient selon l’endroit où il habite. Certaines législations ne permettent pas l’exclusion ou la limitation des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs, ou les limitations quant à la durée d’une garantie, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus peuvent ne pas s’appliquer dans tous les cas.

Le fournisseur n’autorise aucune personne ou entreprise à accepter en son nom toute autre obligation ou responsabilité en lien avec la vente, l’installation, l’utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de l’équipement, et aucun représentant ne peut lier le fournisseur à une obligation.

Blue Rhino Sourcing, Inc
Winston-Salem, Caroline du Nord, É.-U.
(800)-762-1142